

О питании работающих промпредприятий

На промышленных предприятиях, имеются объекты общественного питания (столовые, буфеты, магазины - кулинарии, кондитерские цеха), в которых, организовано приготовление и реализация готовых кулинарных изделий, полуфабрикатов, холодных закусок, кондитерских изделий и др.). Все предприятия общественного питания обеспечены горячей и холодной водой, канализацией, отоплением. Для резерва горячей воды имеются водонагреватели. Объекты обеспечены механической и естественной вентиляцией. Продукты питания на объекты общественного питания в основном поступают с баз и пищевых предприятий г. Могилева специализированным транспортом, обеспеченным санитарными паспортами.

Для хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов установлено холодильное оборудование с заданными режимами для определенных продуктов в соответствии с санитарными требованиями. Приемка сырья и других готовых продуктов проводится в загрузочных с учетом соблюдения товарного соседства при хранении продуктов питания. Столовые обеспечены необходимым набором производственных, складских и бытовых помещений с учетом соблюдения технологической последовательности приготовления блюд. Раздача блюд осуществляется в обеденных залах, оснащенных специальным технологическим оборудованием для раздачи блюд. Кроме того, на ряде предприятий имеются магазины-кулинарии, где в ассортименте реализуются полуфабрикаты, кулинарные изделия, холодные закуски, кондитерские изделия, горячие напитки. Для разогрева кулинарных изделий имеется специальное оборудование.

На отдельных предприятиях имеются кондитерские цеха, в которых производится продукция для нужд своего предприятия.

В ряде предприятий в цехах имеются буфеты с горячим привозным питанием из столовых. Буфеты оснащены необходимым холодильным и технологическим оборудованием.

С целью соблюдения правил личной гигиены на предприятиях оборудованы умывальные раковины, оснащенные жидким мылом и антисептиком, имеются гардеробы, душевые, санузлы.

На предприятиях общественного питания разработаны программы производственного контроля в установленном порядке. Специалистами УЗ «Могилевский зональный ЦГиЭ» в первом квартале 2011года проведено совещание с администрацией предприятий общественного питания по составлению программ производственного контроля с учетом требований санитарных правил. Ведомственный производственный контроль за сырьем и готовой продукцией осуществляется по договору с УЗ «Могилевский зональный ЦГиЭ». Гигиеническое обучение декретированного контингента осуществляется на постоянно действующих курсах в УЗ «Могилевский зональный ЦГиЭ».

Информация о выявленных нарушениях в 2011году и принятых мерах за невыполнением гигиенических требований в предприятиях общественного питания на промышленных предприятиях даны в прилагаемой таблице на 2л. в 1 экз.

По пункту 2. Вновь открытых (возобновивших деятельность) объектах общественного питания, расположенных на промышленных предприятиях, за последние 3 года не имеется.

В 2011году во исполнение предложений санитарной службы проведены текущие ремонты производственных и вспомогательных помещений на 63 предприятиях общественного питания, расположенных на промышленных предприятиях, в том числе на предприятиях пищевой промышленности: ЧУП «Тифлос» ОО «БелТИЗ», ОАО «Лента», ЧУП «Метиз», МГКУП «Горводоканал», РУПП «Могилевхлебпром», ООО «Вейнянский родник», ЗАО «Могилевский КСИ», РУПП «Ольса», ОАО «Могилевхлебопродукт», РУП «Могилевэнерго» филиал Могилевская ТЭЦ-2 и др.

В целях улучшения санитарно-технического состояния на ряде столовых приобретено и установлено новое холодильное и технологическое оборудование: в некоторых столовых цеха общественного питания ОАО «Могилевхимволокно», ОАО «Могилевский завод «Строммашина», ЗАО «Могилевский КСИ», ОАО «Бабушкина крынка», ОАО «Моготекс», ОАО «Могилевский мясокомбинат», РУП «Могилевэнерго» филиал Могилевская ТЭЦ-2 и др.

Так, в столовой № 99 ОАО «Могилевхимволокно» проведен капитальный ремонт обеденного зала с заменой торгово-технологического оборудования, в столовой № 75 проведен капитальный ремонт обеденного зала, в столовой № 57, 67 проведена замена холодильных агрегатов в камерах. В столовой ЧУП «Метиз» отремонтирована крыша столовой, произведен косметический ремонт помещений. В столовой ОАО «Лента» проведен косметический ремонт, произведена замена канализационных и водопроводных труб, вентиляционной системы, моечных ванн, окон, дверей, установлены умывальные раковины с бесконтактными смесителями. В столовой ОАО «Могилевхлебопродукт» проведен косметический ремонт производственных цехов и фасада здания, замена межцеховых дверей на пластиковые. В столовой ЗАО «Могилевский КСИ» проведен текущий ремонт, оборудована местная локальная вытяжная вентиляция в моечной кухонной посуды, заменена холодильная камера, моечные ванны. В столовой РУПП «Могилевхлебпром» проведен текущий ремонт производственных, вспомогательных помещений, установлены резервные автономные устройства горячего водоснабжения. Кроме того, оборудовано пять комнат приема пищи в соответствии с требованиями.

Кроме того, для приготовления диетического и щадящего питания имеется технологическое оборудование: РУП «Могилевэнерго» филиал Могилевская ТЭЦ-2, ОАО «Могилевский завод «Строммашина», ОАО «Белорусский автомобильный завод», ОАО «МАЗ» «Завод «Могилевтрансмаш», ОАО «Можелит» и др. Для организации выдачи диетического питания производится приготовление щадящих блюд с использованием специального оборудования. С целью приготовления рационального питания в меню используются сырые овощи, фрукты, рыба, молочные продукты, соки и др.. Меню в основном разрабатываются недельные с учетом неповторяемости блюд на весенне – летний и осенне – зимние периоды. Для рабочих с вредными условиями труда организована выдача спецпитания: молока и пектино - содержащих напитков, соков с мякотью. Работники имеют возможность предварительно выбрать меню согласно предложенного ассортимента блюд, в том числе диетическое. При выработке диетблюд уделяется внимание особенностям технологии приготовления блюд с учетом специфики диетического питания, используют щадящие способы тепловой обработки продуктов: приготовление блюд на пару, запекание, тушение. В ряде столовых предусмотрена замена сахара ксилитом или сорбитом для больных сахарным диабетом. Блюда в столовых готовятся с использованием йодированной соли.

Проблемные вопросы: несвоевременное проведение текущих ремонтов, замена устаревшего оборудования на новое, высокотехнологическое с минимизацией ручного труда.

Таблица 1

Уровень ЗВУТ по болезням органов пищеварения на промпредприятиях г.Могилева за 2008-2011 гг.

предприятия	Могилевлифтмаш		Электродвигатель		Строммашина		Автозавод	
	случ на 100 раб	дни на 100 раб	случ на 100 раб	дни на 100 раб	случ на 100 раб	дни на 100 раб	случ на 100 раб	дни на 100 раб
2008	3,7	39,3	2,5	43	5,2	53,4	3,3	39,4
2009	3,3	32,2	4,2	46,5	4,5	48,6	2,7	31,5
2010	4,1	33,6	2,9	31,4	4,6	47,7	3,19	42,48
9 мес 2011	2,6	27	3,9	37,8	2,9	27,5	2,33	34,36
Темп прироста	5,4	-8,1	6,2	-14,3	-6,2	-5,7	-1,7	4,1
Достоверность	t <1,96	t ≥1,96	t <1,96	t ≥1,96	t ≥1,96	t ≥1,96	t <1,96	t <1,96

предприятия	Сопотекс		Вяснянка		Кожевник		Обувь		Моготекс	
	случ на 100 раб	дни на 100 раб	случ на 100 раб	дни на 100 раб	случ на 100 раб	дни на 100 раб	случ на 100 раб	дни на 100 раб	случ на 100 раб	дни на 100 раб
2008	3,6	22,8	3,4	32,6	5,1	57,3	1,8	33,8	2,9	31,5
2009	5,4	35	0,8	10,32	4,7	43,9	0,2	5,6	2,3	30,9
2010	2,1	44,2	3,22	31,57	6,6	73,2	0,8	9,2	2,5	33,3
9 мес 2011	2,4	26,6	1,92	18,33	3	45,5	1,5	17	1,6	19,7
Темп прироста	-20,3	31,5	-3,6	-2,1	13,7	13,7	-53,6	-75,9	-7,8	2,8
Достоверность	$t \geq 1,96$	$t < 1,96$	$t < 1,96$	$t < 1,96$	$t < 1,96$	$t < 1,96$	$t \geq 1,96$	$t \geq 1,96$	$t < 1,96$	$t < 1,96$

предприятия	МЗИВ		Могилевхимволокно		Электрические сети		МТЭЦ-2	
	случ на 100 раб	дни на 100 раб	случ на 100 раб	дни на 100 раб	случ на 100 раб	дни на 100 раб	случ на 100 раб	дни на 100 раб
2008	0,09	0,6	2,4	22,3	2,2	26,2	1,3	14,7
2009	0,15	1,2	2,3	22,8	2,47	34,67	2,15	23,7
2010	0,4	4,3	1,88	22,7	1,82	23,8	1,16	10,14
9 мес 2011	0,25	2,1	1,58	18,6	1,54	19,04	2	25,8
Темп прироста	72,6	90,9	-11,8	0,9	-8,7	-4,2	-4,5	-14
Достоверность	$t \geq 1,96$	$t < 1,96$	$t \geq 1,96$	$t \geq 1,96$	$t < 1,96$	$t < 1,96$	$t < 1,96$	$t \geq 1,96$

При выборочном анализе заболеваемости с временной утратой трудоспособности работающих 12 ведущих промышленных предприятий г.Могилева была установлена достоверная выраженная тенденция к снижению показателей ВН на 7 промпредприятиях: в днях временной нетрудоспособности (ВН) на 100 работающих на 5 предприятиях (Могилевлифтмаш, Электродвигатель, Строммашина, Обувь, МТЭЦ-2), а также в случаях ВН на 100 работающих на 2 предприятиях (СП «Сопотекс» и Могилевхимволокно), а также тенденция снижения показателей случаев ВН ($t < 1,96$) среди работающих ЗАО «Вяснянка», Автозавода, Электрических сетей.

Однако вместе с тем установлена была достоверная выраженная тенденция к росту в случаях ($t \geq 1,96$) и тенденция роста дней нетрудоспособности на 100 работающих ($t < 1,96$) на Могилевском ЗИВ, а также выраженный рост показателей в днях и случаях ВН на 100 работающих ($t < 1,96$) на ОАО «Кожевник».

Организовано питание в заводских столовых, кафе, буфетах, комнатах приема пищи для работающих Могилевлифтмаш (2 столовых, 1 комната приема пищи), Электродвигатель (1 столовая, 1 буфет, 6 комнат приема пищи), Строммашина (2 столовых, 1 кафе, 8 комнат приема пищи), МТЭЦ-2 (1 столовая, 1 буфет, 3 комнаты приема пищи), ЗАО «Вяснянка» (1 столовая, 1 комната приема пищи), Автозавода (2 столовых, 1 буфет, 1 комната приема пищи). Для работающих СП «Сопотекс» и ОАО «Обувь» организована доставка горячего питания для работающих.

Так, питание работающих ОАО «Могилевхимволокно» организовано через сеть столовых (6 на 603 посадочных места), кафе (2 на 92 посадочных места), буфетов производства

общественного питания, расположенных непосредственно в административно-бытовых корпусах заводов производства (1 буфет горячего питания на 84 посадочных места), 4 магазина кулинарии. Также для приема пищи в структурных подразделениях оборудованы комнаты приема пищи (45 на 435 посадочных места). Работа столовых организована в 2 смены с учетом непрерывности технологического процесса. Диетическое питание организовано в столовой №75 и №140, и в каждой столовой включаются блюда из диетического сборника.

На ОАО «Могилевский ЗИВ» питание работающих организовано в столовой, 3 буфетах, оборудованных комнатах приема пищи (23).

На ОАО «Кожевник» имеются оборудованные комнаты приема пищи (5) и комнаты отдыха (5), столовая не функционирует.

Питание работающих ОАО «Могилевский ЗИВ» организовано в 2 смены в столовой на 400 посадочных мест, 2 буфетах (на 36 мест), имеется 23 оборудованных в соответствии с санитарными требованиями комнаты приема пищи на 387 посадочных мест.

Всего комнат приема пищи на промпредприятиях с числом работающих более 50 человек 363, из них полностью оснащенные в соответствии с санитарными требованиями 288 (ЗАО «КСИ», ОАО «Могилевхимволокно», автозаправочные станции ИООО «ТНК БиПи Запад», ИП «Лукойл-Белоруссия», АЗС РУП «Белоруснефть-Могилевоблнефтепродукт», ООО «Газосиликат», РУП завод «Могилевлифтмаш», СООО «СТЛ Экструзия», Пожарно-аварийные спасательные части, ОАО «Могилевмебель», ЗАО «Белпромпласт», филиалы РУП «Могилевэнерго» и др.), количество комнат, не полностью оснащенных – 75 (чаще всего отсутствует холодильник - Строммашина, завод Электродвигатель, Могилевский ДСК, Ф-л «СУ ТЭЦ-2» ОАО «Белэнергострой» и др.), на предприятиях малого предпринимательства (численность работающих 2-8 человек) комнаты приема пищи совмещены с гардеробными помещениями (145).